

**Kitaláltál egy innovatív és fenntartható élelmiszert?
Hagyd, hogy a gondolat valósággá váljon!**

„Egy öko-innovatív és kereskedelmi potenciállal rendelkező élelmiszer létrehozása”

A VeSage - magas tápértékű, zöldség alapú felvágottat kitaláló Budapesti Corvinus Egyetem csapata nyerte a 2015 októberében Milánóban, az Universal Expo 2015 kiállításához kapcsolódóan megrendezésre kerülő **Ecotrophelia Europe 2015** nemzetközi versenyt.

Az **Ecotrophelia termékfejlesztési verseny** 2011. óta kerül megrendezésre.

Céljai:

- öko-innovatív és kereskedelmi potenciállal rendelkező élelmiszerek kifejlesztése,
- nemzetközi termékötlet adatbázis fenntartása,
- innovatív megoldások és termékek elterjesztése,
- valamint a környezeti hatások és a költségek csökkentése az élelmiszer- és itáliparban.



A nemzeti versenyek nyertes csapatai részt vesznek az európai versenyen, amit minden évben a legjelentősebb nemzetközi élelmiszer kiállításokkal párhuzamosan rendeznek meg (SIAL, Párizs; ANUGA, Köln; UNIVERSAL EXPO, Milánó).

A versenyzők egy olyan szakmai bizottság előtt ismertetik a termékeiket, melynek tagjai **a nemzeti élelmiszeripari szövetségek, és vállalatok**, valamint a DG Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SME's, az ETP Food for Life és a FoodDrinkEurope - Európai Élelmiszer és Italfeldolgozó Szövetség képviselői.

Az Ecotrophelia Magyarországi verseny szervezését, a program lebonyolítását, kivitelezését, a csapat nemzetközi fordulón való részvételét az Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetségének (ÉFOSZ) nevében a **Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.** szervezi 2013 óta.



Támogatók

A magyar hallgatói csapat részvételéhez az alábbi vállalatok és szervezetek járultak hozzá szakmai, illetve pénzügyi támogatásukkal:

- Pick Szeged Zrt.
- Dunakiliti Konzervüzem Kft.
- Pusztta Konzerv Kft.
- Climate-KIC Central Hungary RIC,
PANNON Pro Innovation Services Ltd.
- Campden BRI UK



Pusztta Konzerv Kft.



VeSage - magas tápértékű, zöldség alapú felvágott

Mi is a VeSage?

- A VeSage élelmiszer-tudománnyal foglalkozó egyetemisták valódi innovációja, amely egy úttörő koncepció szerint megvalósított magas tápértékű, zöldség alapú felvágott. A szezonális, jó minőségű zöldségeket finomra aprítják, majd tojásfehérjével elkeverve, bélbe töltve hőkezelték.

Miben különbözik a VeSage más termékektől?

- A VeSage a boltban kapható zöldségekkel ellentétben nem romlik meg néhány nap alatt, nem áztatja el a szendvicset, ráadásul a zöldségek „legjavát” nyújtja az év bármely részében. A VeSage további kiemelkedő tulajdonsága, hogy egy átlagos felvágottnál magasabb fehérjetartalommal rendelkezik, továbbá alacsony zsír- és kalóriatartalma. Nem tartalmaz szóját, tartósítószer, színezékeket, laktózt és glutént, így a VeSage vegetáriánusoknak, liszt-, vagy tejcukorérzékenyeknek és átlagos táplálkozási szokásokkal élő emberek számára egyaránt tökéletes tápanyagforrás.

Hogyan járul hozzá a VeSage a környezet védelméhez?

- A VeSage amellett, hogy kiváló, természetes alapanyagokat tartalmaz, öko-innovatív is. A szeletelt kiszerezés politejsav (PLA) csomagolása teljes mértékben lebomló, innovatív polimer. Így nyugodt szívvel fogyaszthatják azok is, akiknek fontos Földünk megóvása.

További információ: Kertész István, i.kertesz.87@gmail.com

